



degustationsmenü klassisch

leipziger allerlei
flußkrebse und morcheln
kerner a '15
zimmerling, sachsen

brunnenkressesuppe
thunfischtatar und brotchip
weißburgunder herrenstück '17
koch, baden

waldmeisersüppchen mit zitrusorbet

gefüllte maishähnchenbrust
zweierlei spargel und neue kartoffeln
jurancon sec seve d'automne '14
cauhapé

variation von der erdbeere
balfour 1503 rosé
hush heath winery, kent

€ 55,00

inkl. weinbegleitung (je 0,1l) € 85,00



degustationsmenü vegetarisch

rahmspinat
gebackenes bioei und weißweinschaum
sauvignon blanc '17
domaine des corbillieres, touraine

brunnenkressesuppe
weißburgunder '17
emrich-schönleber, nahe

waldmeisersüppchen mit zitrusorbet

graupenrisotto
bunter spargel und kräuter
silvaner '17
schneider, nahe

variation von der erdbeere
balfour 1503 rosé
hush heath winery, kent

€ 49,00

inkl. weinbegleitung (je 0,1l) € 73,00